



ABENDESSEN
Samstag, 18. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Meeresfrüchte Toast mit Siracha Mayo

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Foresta”

Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Backpflaumen und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsich-Senfsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackener Meeresfrüchte Toast mit Siracha Mayo

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2023 Pichler's Edition
Rosé / Weingut Eder
Wachau / Österreich
0,75 l 36,00 €